

Svíčková od babičky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 4

2373 kalorií , **0 g** cukrů , **78 g** tuků , **10 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/svickova-od-babicky>

Příprava

Zeleninu očistíme, umyjeme a nakrájíme na kostky. Omyté maso dáme do hrnce (volíme co nejmenší, aby maso bylo v něm na těsno) a zasypeme nakrájenou zeleninou. Uvaříme si nálev z vody, soli, octa a koření a horkým nálevem zalijeme obsah v hrnci. Necháme volně vychladnout, přiklopíme a dáme do chladna odležet na 1 - 7 dnů. Cibuli oloupeme a na oleji osmažíme do slabého zrudnutí. Cibuli v kastrolu shrneme na bok a naložené maso trochu opečeme ze všech stran. Poté přidáme zeleninu, podlijeme trochou nálevu a za občasného zamíchání a přilévání nálevu dusíme do měkka. Měkké maso vyjmeme, nakrájíme na plátky a uchováváme v teple. Zeleninu se šťávou vlijeme do hustého síta a zeleninu propasírujeme (nemixujeme). V mléce rozmícháme mouku a základ omáčky zahustíme. Za stálého míchání povaříme a nakonec omáčku zjemníme smetanou.

Tip k receptu

Čím déle je maso naložené, tím je chutnější.

Ingredience

- 500 g hovězího masa (zadní, přední)
- 100 g mrkve
- 100 g petržele
- 200 g celeru
- 1 bobkový list
- 4 kuličky nového koření
- 4 kuličky pepře
- 750 ml vody
- 2 lžičky soli
- 1 lžíce octa
- 1 cibule
- 1 lžíce slunečnicového oleje
- 1 smetana ke šlehání
- 300 ml mléka
- 1 lžíce hladké mouky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Mléčné výrobky a vejce , Zelenina, Jídlo na každý den, Návštěva, Rodina, Hlavní chod, Omáčka

